

Số: /BVPSNĐN-TXDKH

Đà Nẵng, ngày tháng năm 2026

THƯ MỜI

Về việc mời cung cấp thông tin báo giá cho Gói thầu: Dịch vụ cung cấp suất ăn bệnh lý cho bệnh nhân tại Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng năm 2026

Hiện tại, Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng đang có nhu cầu tiếp nhận thông tin báo giá để tham khảo, xây dựng giá dự toán làm cơ sở tổ chức lựa chọn nhà thầu cho Gói thầu: Dịch vụ cung cấp suất ăn bệnh lý cho bệnh nhân tại Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng năm 2026. Vậy, Bệnh viện kính mời các Công ty quan tâm gửi thông tin với những nội dung sau:

I/ Thông tin của đơn vị yêu cầu báo giá:

1. Đơn vị yêu cầu báo giá: Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng, địa chỉ số 402 Lê Văn Hiến, phường Ngũ Hành Sơn, thành phố Đà Nẵng

2. Thông tin phòng nhận báo giá: Phòng Hành chính quản trị, Bệnh viện Phụ sản- Nhi Đà Nẵng, 402 Lê Văn Hiến, P. Ngũ Hành Sơn, Tp.Đà Nẵng. Số đt: 0236.3957.999.

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- Nhận trực tiếp tại Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng vào giờ hành chính các ngày trong tuần từ thứ 2 đến thứ 6.

- Địa chỉ email: hanhchinhbvpsndn@gmail.com nhận file mềm và bản giấy gốc.

4. Thời gian nhận báo giá: từ ngày đăng thông báo đến hết 16 giờ 00 ngày 24/02/2026.

Các báo giá nhận được sau thời điểm trên sẽ không được xem xét.

5. Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 60 ngày kể từ ngày 09/02/2026.

II/ Nội dung yêu cầu báo giá:

1. Danh mục Dịch vụ cung cấp suất ăn bệnh lý cho bệnh nhân theo phụ lục đính kèm. Các nhà thầu quan tâm, vui lòng điền đầy đủ thông tin vào phần ô đã để trống.

2. Địa điểm cung cấp: Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng, địa chỉ số 402 Lê Văn Hiến, phường Ngũ Hành Sơn, thành phố Đà Nẵng.

3. Hồ sơ báo giá: Báo giá theo mẫu Phụ lục đính kèm

Rất mong nhận được sự hợp tác của Quý Công ty./.

Nơi nhận:

- Quý Công ty, đơn vị;
- Lưu: VT, TXDKH.

GIÁM ĐỐC

TS.BS Trần Đình Vinh

Phụ lục

THÔNG TIN BÁO GIÁ

(Kèm theo Công văn số /BVPSNĐN-TXDKH ngày tháng năm 2026
của Giám đốc Bệnh viện Phụ sản-Nhi Đà Nẵng)

Tên công ty:.....

Địa chỉ văn phòng/ trụ sở chính/ văn phòng đại diện:.....

Số điện thoại:.....

Mã số thuế:.....

BẢNG CHÀO GIÁ

Kính gửi:.....

STT	Loại thực đơn	Thông số kỹ thuật	Yêu cầu	Số suất/năm	Đơn giá	Thành tiền
A	Bệnh trẻ em			108.432		
1	Nhóm trẻ 6-12 tháng	<ul style="list-style-type: none">❖ Thông số mỗi ngày: (2-3 bữa chính, kèm bữa phụ tự túc):- Năng lượng: 700-800 Kcal/ngày- Protid: 20-23g/ngày- Lipid: 20-30% tổng năng lượng.❖ Năng lượng mỗi bữa chính: 200 - 250 Kcal- Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm khoảng:<ul style="list-style-type: none">✓ Gạo: 15-30g✓ Đạm (Thịt/cá...): 15-30g✓ Rau củ: 10-20g✓ Dầu mỡ: 5-7ml✓	<ul style="list-style-type: none">- Nguyên liệu sạch, đạt tiêu chuẩn, ưu tiên VietGAP, GlobalGAP hoặc có giấy chứng nhận nguồn gốc rõ ràng cho từng lô hàng.- Khối lượng thực phẩm được tính theo nguyên liệu thô ban đầu, sau khi sơ chế loại bỏ phần không ăn được và trước khi chế biến nhiệt.- Với chế độ trẻ em: lượng ăn có thể được chế biến dưới dạng cháo, cháo xay, cháo thô, soup bơm qua sonde, com, bún mì phở...	10.800		
2	Nhóm	❖ Thông số mỗi ngày: (3 bữa chính,		54.432		

	trẻ 1-3 tuổi	<p>kèm bữa phụ tự túc):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Năng lượng: 1300 kcal /ngày - Protid: 30-35 g /ngày - Lipid: 20-30% tổng năng lượng. <ul style="list-style-type: none"> ❖ Năng lượng mỗi bữa chính: 300 - 400 Kcal - Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm khoảng: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gạo: 30-45g ✓ Đạm (Thịt/cá...): 30-40g ✓ Rau củ: 30-50g ✓ Dầu mỡ: 7-10 ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Đơn giá suất ăn của cùng một nhóm tuổi là đồng nhất, không phân biệt dạng chế biến (cơm/cháo/soup). - Mỗi suất ăn/khay ăn khuyến khích có tem ghi rõ: Tên nhóm tuổi, Năng lượng, hàm lượng Protein/Lipid/Glucid. - Đối với trẻ em, trình bày bắt mắt hơn để khuyến khích trẻ ăn ngon miệng. - Lượng chế biến đối với một số bệnh lý có thể thay đổi so với thực đơn đã đưa ra, tuy nhiên biên độ dao động khoảng 10-15%, thường là giảm đi. Đơn giá chào thầu là đơn giá bình quân theo nhóm tuổi. Các suất ăn bệnh lý có sự tăng/giảm nhẹ về chỉ số dinh dưỡng sẽ không làm thay đổi đơn giá suất ăn đã ký kết. - Suất ăn bệnh lý được mang đến tận phòng bệnh - Báo giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí và lệ phí liên quan. 			
3	Nhóm trẻ 4-6 tuổi	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Thông số mỗi ngày: (3 bữa chính, kèm bữa phụ tự túc): - Năng lượng: 1600 kcal/ngày, Protid: 40-45 g- Lipid: 20- 30 % tổng năng lượng <ul style="list-style-type: none"> ❖ Năng lượng mỗi bữa chính: 450 - 500 Kcal - Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm khoảng: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gạo: 30-45g ✓ Đạm (Thịt/cá...): 40-50g ✓ Rau củ: 50-70g ✓ Dầu mỡ: 7-10 ml 		21.600		
4	Nhóm trẻ 7-9 tuổi	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Thông số mỗi ngày: (3 bữa chính, kèm bữa phụ tự túc): - Năng lượng: 1800 Kcal/ngày - Protid: 12- 14% tổng năng lượng - Lipid: 20- 30 % tổng năng lượng <ul style="list-style-type: none"> ❖ Năng lượng mỗi bữa chính: 550 - 600Kcal - Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm 		10.800		

		khoảng: ✓ Gạo: 45-60g ✓ Đạm (Thịt/cá...): 50-65g ✓ Rau củ: 70-100g ✓ Dầu mỡ: 7-10 ml			
5	Nhóm trẻ 10-15 tuổi	❖ Thông số mỗi ngày: (3 bữa chính, kèm bữa phụ tự túc): - Năng lượng: 2200- 2400 kcal/ngày- Protid: 12- 14% tổng năng lượng - Lipid: 20- 30 % tổng năng lượng ❖ Năng lượng mỗi bữa chính: 650 - 750 Kcal - Mỗi bữa chính tương đương thực phẩm khoảng: ✓ Gạo: 45-60g ✓ Đạm (Thịt/cá...): 60-80g ✓ Rau củ: 100-150g ✓ Dầu mỡ: 7-10 ml		10.800	
B	Nhóm Phụ sản			95.256	
1	Chế độ thông thường cho phụ nữ có thai và hậu sản	-Số lượng: Bao gồm 03 suất ăn -Thực đơn: ✓ 01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào ✓ 01 suất trưa và 01 suất chiều: 01 phần cơm trắng, 01 món mặn, 01 món xào, 01 món rau, 01 món canh ❖ Bữa sáng (Món nước/bún/mì) ✓ Năng lượng: 650-750 Kcal/bữa ăn. ✓ Tỷ lệ % Glucid : Lipid Protid = 55 : 25 : 20 (mỗi suất ăn). ✓ Đạm động vật: chiếm trên 50%.	- Nguyên liệu sạch, đạt tiêu chuẩn, ưu tiên VietGAP, GlobalGAP hoặc có giấy chứng nhận nguồn gốc rõ ràng cho từng lô hàng. - Khối lượng thực phẩm được tính theo nguyên liệu thô ban đầu, sau khi sơ chế loại bỏ phần không ăn được và trước khi chế biến nhiệt. - Mỗi suất ăn/khay ăn khuyến khích có tem ghi rõ: Tên	48.000	

		<ul style="list-style-type: none"> • Nguyên liệu: ✓ Bún, hủ tiếu, mì sợi, bánh canh, nui, bánh phở: 120 - 160g/bữa. ✓ Thịt, cá, trứng, gà...: 100 - 130g/bữa ✓ Dầu: 7-10ml/bữa. ✓ Rau củ: 150-200g/bữa. 	<p>nhóm tuổi, Năng lượng, hàm lượng Protein/Lipid/Glucid.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tổng năng lượng ngày được điều chỉnh theo tuổi thai, giai đoạn hậu sản và chỉ định lâm sàng - Lượng chế biến đổi với một số bệnh lý có thể thay đổi so với thực đơn đã đưa ra, tuy nhiên biên độ dao động khoảng 10-15%. Đơn giá chào thầu là đơn giá bình quân. Các suất ăn bệnh lý có sự tăng/giảm nhẹ về chỉ số dinh dưỡng sẽ không làm thay đổi đơn giá suất ăn đã ký kết. - Suất ăn bệnh lý được mang đến tận phòng bệnh - Bảo giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí và lệ phí liên quan. 			
		<p>Bữa trưa (Cơm)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Năng lượng: 750 - 850 Kcal/bữa ăn. ✓ Tỷ lệ % Glucid : Lipid : Protid = 55 : 25 : 20 (mỗi suất ăn). ✓ Đạm: 40 - 45g (đạm động vật chiếm trên 50%). <p>❖ Nguyên liệu:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gạo: 100 - 140g/bữa. ✓ Thịt, cá, trứng...: 100 - 140g/bữa ✓ Dầu: 7-10ml/bữa. ✓ Rau: 200 - 250g/bữa. 				
		<p>Bữa chiều (tối) (Cơm)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Năng lượng: 750 - 850 Kcal/bữa ăn. ✓ Tỷ lệ % Glucid : Lipid : Protid = 55 : 25 : 20 (mỗi suất ăn). ✓ Đạm động vật: chiếm trên 50%. <p>❖ Nguyên liệu:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gạo: 100 - 140g/bữa ✓ Thịt, cá, trứng...: 100 - 140g/bữa ✓ Dầu 7-10ml/bữa. ✓ Rau: 200 - 250g/bữa. 				

2	Chế độ thông thường cho người lớn bệnh lý không liên quan thai kỳ	<p>-Số lượng: Bao gồm 03 suất ăn +01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào + 01 suất trưa và 01 suất chiều: 01 phần cơm trắng, 01 món mặn, 01 món xào, 01 món rau, 01 món canh</p> <p>❖ Món nước (sáng) -Năng lượng: 600 - 750 Kcal/bữa ăn. -Tỷ lệ Glucid : Lipid : Protid: 55 : 25 : 20 (mỗi suất ăn). -Đạm động vật: Chiếm trên 50%. -Xơ: 3 - 5g. -Nguyên liệu: + Bún, hủ tiếu, mì sợi, bánh canh, nui, bánh phở: 120 - 140g/bữa. + Thịt, cá, trứng, gà...: 100 - 140g/bữa + Dầu: 7-10ml/bữa. + Rau: 100 - 150g/bữa.</p> <p>❖ Cơm trưa -Năng lượng: 700 - 800 Kcal/bữa ăn. -Tỷ lệ Glucid : Lipid : Protid: 55 : 25 : 20. -Đạm: 40 - 45g (đạm động vật chiếm trên 50%). -Xơ: 5 - 7g. -Nguyên liệu: +Gạo: 100 - 120g/bữa. +Thịt, cá, trứng...: 100 - 120g/bữa (thịt nạc không tính xương). +Dầu: 7-10ml/bữa. +Rau: 200 - 250g/bữa.</p> <p>❖ Cơm chiều -Năng lượng: 700 - 800 Kcal/bữa ăn. -Tỷ lệ Glucid : Lipid : Protid: 55 : 25 : 20. -Đạm động vật: Chiếm trên 50%. -Xơ: 5 - 7g. -Nguyên liệu:</p>	23.256			
---	--	--	--------	--	--	--

		+Gạo: 100 - 120g/bữa. +Thịt, cá, trứng...: 100 - 120g/bữa (thịt nạc không tính xương). +Dầu: 7-10ml/bữa. +Rau: 200 - 250g/bữa.				
3	Chế độ yêu cầu cho phụ nữ có thai và hậu sản (3 bữa chính kèm 3 phần tráng miệng)	-Bao gồm 03 suất ăn và 03 phần món tráng miệng. - 3 bữa chính lượng ăn tương tự như suất ăn thông thường cho phụ nữ mang thai và hậu sản -01 suất ăn sáng: 01 món nước hoặc xào và 01 món tráng miệng. -01 suất cơm trưa và 01 suất cơm chiều: mỗi suất 01 phần cơm trắng, 01 phần món mặn, 01 phần món xào, 01 phần món rau, 01 phần món canh và 01 món tráng miệng.	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu sạch, đạt tiêu chuẩn, ưu tiên VietGAP, GlobalGAP hoặc có giấy chứng nhận nguồn gốc rõ ràng cho từng lô hàng. - Khối lượng thực phẩm được tính theo nguyên liệu thô ban đầu, sau khi sơ chế loại bỏ phần không ăn được và trước khi chế biến nhiệt. - Nếu là bệnh sản sau sinh, ưu tiên món lợi sữa, bổ dưỡng cho bà mẹ cho con bú - Mỗi suất ăn/khay ăn nên có tem ghi rõ: Tên nhóm tuổi, Năng lượng, hàm lượng Protein/Lipid/Glucid. - Lượng chế biến đổi với một số bệnh lý có thể thay đổi so với thực đơn đã đưa ra, tuy nhiên biên độ dao động khoảng 10-15%. Đơn giá chào thầu là đơn giá bình quân. Các suất ăn bệnh lý có sự tăng/giảm nhẹ về chỉ số dinh dưỡng sẽ không làm thay đổi đơn giá suất ăn đã ký kết. - Suất ăn yêu cầu nên đảm bảo khâu thẩm mỹ, chất lượng và 	24.000		

			<ul style="list-style-type: none"> vệ sinh đạt chuẩn. - Suất ăn yêu cầu được áp dụng đơn giá riêng, cao hơn suất ăn thông thường - Suất ăn bệnh lý được mang đến tận phòng bệnh - Báo giá đã bao gồm tất cả các loại thuế, phí và lệ phí liên quan. 			
		- Bữa phụ tráng miệng: 100-150g trái cây các loại/ bánh flan 50g/ chè các loại 150g/ 01 hộp sữa tươi 180ml/ sữa hạt 180ml/ 01 sữa chua 100g.	- Bữa phụ kèm theo mỗi phần bữa chính, thay đổi 3 món khác nhau trong ngày, trình bày bắt mắt, ngon miệng			
- Tổng cộng				203.688		

Tổng suất ăn bệnh lý dự kiến: 16.974/tháng tương đương 203.688 suất/năm.

Trong đó, 01 suất ăn được hiểu là 01 bữa ăn chính. Một ngày trung bình 3 suất ăn bệnh lý.

Hiệu lực báo giá:.....

Giá trên đã bao gồm thuế VAT và các chi phí liên quan.

